



Artesanía alimentaria y recetas

Requesón

Saber de:

**Grupo de mujeres y un hombre de
la Asociación "Colambreros"**

Aldeanueva de la Sierra
Reserva de la Biosfera Sierras de
Béjar y Francia
Salamanca

Recogido por:
Josefa Martín Gómez
Fotos de Francisco García Soler
(ASAM)

Junio de 2015

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Suero.

MATERIALES

- ✓ Un colador.
- ✓ Un caldero de cobre (se colgaba en las llares de la lumbre).
- ✓ Un cucharón.
- ✓ Una espumadera.
- ✓ Una mesa quesera (entremijo).
- ✓ Requesoneras.

ELABORACIÓN

1. Colamos el suero que hemos obtenido en la elaboración del queso de oveja y lo echamos en un caldero de cobre.
2. Enganchamos el caldero de cobre en las llares que tenemos colgadas encima de la lumbre.
3. Movemos el suero de vez en cuando con un cucharón. Cuando en la superficie se le ponga una especie de nata blanca, dejamos de mover.
4. Cuando empieza a hervir se forman unas burbujas (gorgoritos) en la superficie, echamos un poquito de agua fría en cada una de las burbujas.
5. Transcurridos dos minutos aproximadamente desde que comienza a hervir, retiramos el caldero de las llares y lo dejamos cerca de la lumbre (al amor de la lumbre).
6. Ponemos las requesoneras encima de la mesa quesera (entremijo) y, con una espumadera, despacito, vamos cogiendo el requesón del caldero de cobre y lo echamos en la requesonera (cacharro con agujeros por donde escurre el suero que contiene el requesón).
7. En la requesonera dejamos que escurra bien el suero. Cuando deja de escurrir ya está el requesón listo para comer.

CURIOSIDADES

El requesón se hace siempre después de la elaboración del queso, es decir, durante los meses de diciembre a junio.

Con el suero que se obtiene en la elaboración de un queso se llena una requesonera (ver su tamaño en la foto).

Antiguamente a los niños y niñas los mandaban a repartir las requesoneras por las distintas familias del pueblo con las que la madre quisiera tener un detalle. El niño o la niña al entregarla decía: "tenga esta requesonera, a la tarde la vengo a buscar vacía".

El requesón se consumía el mismo día que se elaboraba. Actualmente puede guardarse en la nevera y ello nos da un margen de dos o tres días para su consumo.

FOTOGRAFÍAS



1. Requesonera.



2. Requesonera.